14.028 Nákyp ryžový s tvarohom a kompótom
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
ryža	5,00	5,00	6,50	6,50	7,50	7,50	9,00	9,00
maslo	1,10	1,10	1,50	1,50	1,80	1,80	2,10	2,10
vajcia	18	0,90	22	1,10	25	1,25	28	1,40
mlieko	12,00	12,00	14,00	14,00	16,00	16,00	22,00	22,00
soľ	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,06	0,06
tvaroh	1,50	1,50	2,50	2,50	3,50	3,50	4,50	4,50
cukor na posýpku	0,20	0,20	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50
cukor práškový	1,30	1,30	1,60	1,60	2,20	2,20	2,50	2,50
kompót bez nálevu	2,60	2,60	4,10	4,10	5,50	5,50	6,50	6,50
ovocný sirup	1,10	1,10	1,50	1,50	1,80	1,80	2,10	2,10
olej na plech	0,10	0,10	0,20	0,20	0,20	0,20	0,30	0,30
cukor vanilkový	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
hrozienka	0,05	0,05	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30
strúhanka na plech	0,30	0,30	0,50	0,50	0,60	0,60	0,60	0,60
hmotnosť porcie v g	200		260		310		370	

Receptúra

Výrobný postup

Kompót necháme odkvapkať. Ryžu preberieme, umyjeme a sparíme. Do osoleného mlieka pridáme sparenú ryžu a uvaríme do mäkka. Maslo vymiešame s cukrom, žĺtkami a vanilkovým cukrom. Pridáme uvarenú vychladnutú ryžu, prelisovaný tvaroh, hrozienka, premiešame a skypríme snehom z bielkov. Do vymasteného pekáča, strúhankou vysypaného pekáča dáme polovicu ryže, rovnomerne rozotrieme, poukladáme vrstvu kompótu. Prikryjeme druhou vrstvou ryže a upečieme v horúcej rúre do zlata. Porcie ryžového nákypu podávame posypané práškovým cukrom a poliate sirupovou šťavou.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1890	454	9,81	15,0	0,0	68,3	0,7	172,4	1,2	0,110	0,1	0,3	1,5	1,0

B	2572	617	12,96	21,2	0,0	91,7	1,1	210,2	1,5	0,148	0,1	0,3	2,1	1,3
C	3132	752	15,69	25,5	0,0	112,6	1,3	246,6	1,8	0,179	0,1	0,4	2,7	1,5
D	3827	919	19,97	31,3	0,0	136,2	1,6	331,9	2,3	0,216	0,1	0,5	3,3	1,9